

- 一、**產品名稱：**海梨柑餡料製造技術
- 二、**研 發 者：**許美芳、翁儷倩、李阿嬌
- 三、**前 言：**

海梨柑在北部地區栽培面積約有 1,500 公頃，其果肉柔軟，富含維生素 C、礦物質、有機酸、膳食纖維及類黃酮抗氧化成分等，但果汁率低，酸度低，產量不穩定，且近年來有砂囊空囊化及著色不良等現象。將海梨柑加工製成海梨柑餡料，可應用於蛋糕、麵包、派、糕餅等烘焙產品，提供消費者不同餡料口味選擇及具健康取向之產品，同時增加海梨柑的加工利用及其經濟價值。

四、**產品特性：**

目前市面上水果餡料大多為自國外進口，雖然種類繁多，但柑桔餡料則較為少見。柑桔餡料低溫冷藏穩定度高，貯存期限為一年以上。在應用上易塗佈、易切離且不牽絲。此產品亦具有柑桔果實之天然色澤、風味與類黃酮成分，加熱烘烤後仍保持適當色香味與黏稠度等性質。水果餡料可應用於蛋糕、麵包、餅乾、派、糕餅等中西式烘焙產品。目前市面上水果餡料大多為自國外進口，2004 年進口量估計約 800 公噸，約新台幣 5 仟萬元。市面上水果餡料種類繁多（櫻桃、藍莓、檸檬、蔓越莓），但柑桔餡料則較為少見，本產品食用時呈膠狀，注射時具適當流動性，可做為注餡應用。本技術移轉廠商後，可提供消費者不同餡料口味選擇及具健康取向之產品。

五、**推廣及技術移轉情形：**

本技術於 2007 年以非專屬授權方式技術轉移給新竹縣新埔鎮農會。



海梨柑餡



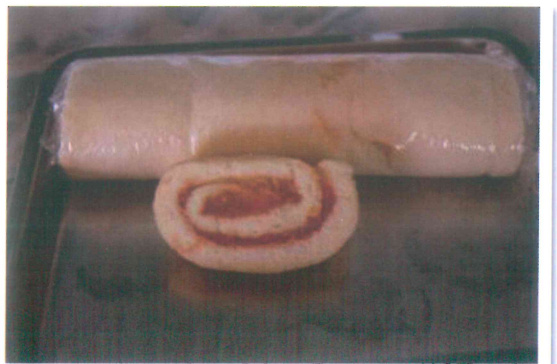
海梨柑餡



海梨柑餡酥



海梨柑餡奶酪



海梨柑餡麵包捲